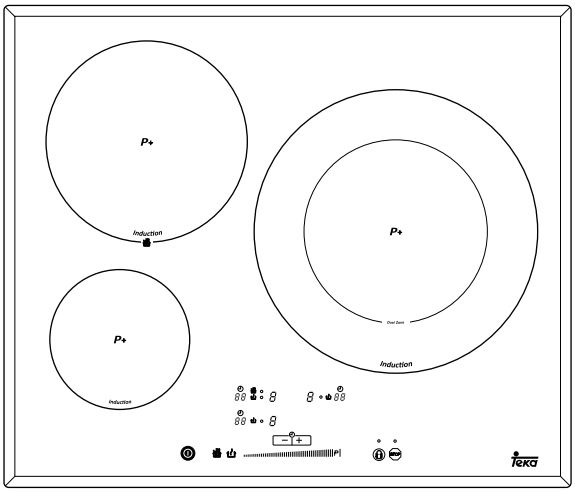
テカ IH クッキングヒーター（家庭用）

取扱説明書

型番 IQS 633.1



○ 必ずこの取扱説明書をお読みになってから、お使いください。
○ 保証書の「お買上げ日・お買い求め先」などの記入を必ず確かめください。

目次

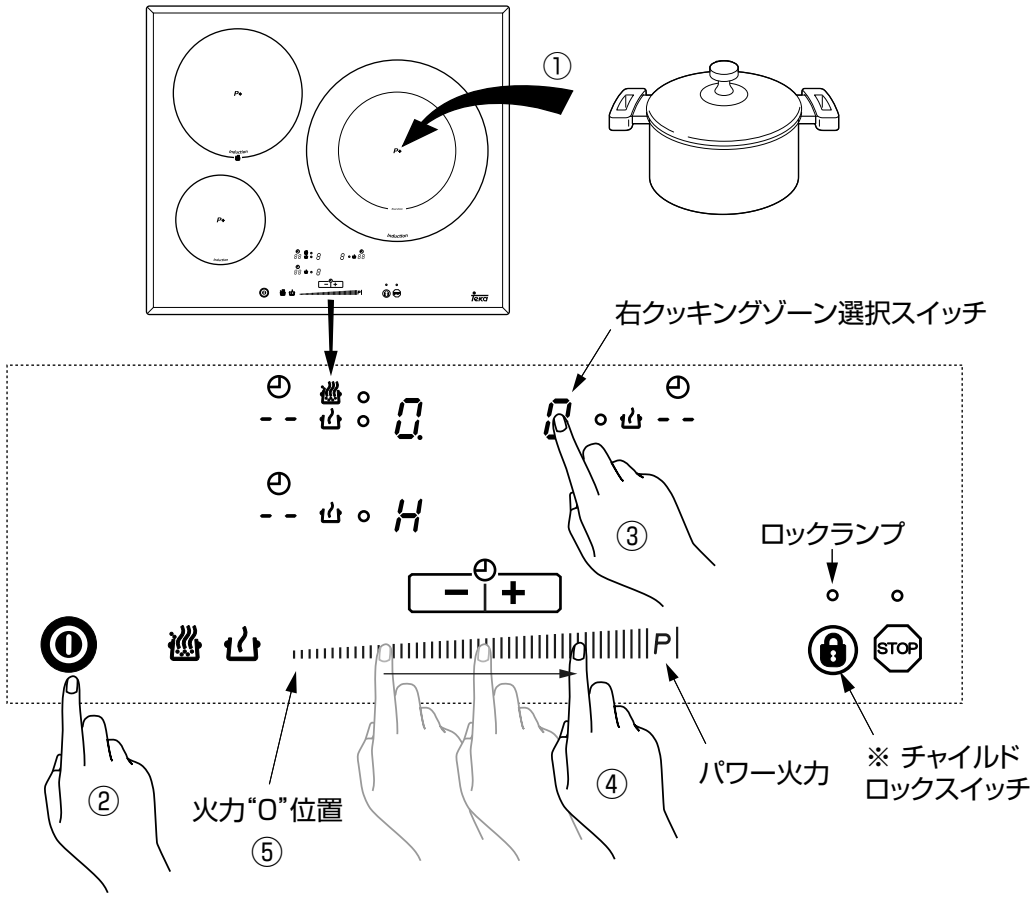
1. まずは使ってみましょう P3
2. 安全上のご注意 P4
3. 電磁誘導加熱の仕組み、調理機器の大きさに適したクッキングゾーン P7
4. 調理器具に関する重要なお知らせ P8
　使える鍋の材質と形 P8
　使えない鍋について P9
5. 各部の名称とはたらき P10
　各部の名称・タッチコントロールと表示 P10
6. 電源の入り切りと火力の調節 P11
7-1. 便利な機能 P12
　鍋検知機能（Pan detector）、チャイルドロック（Block Function） P12
7-2. 便利な機能 P13
　ストップ機能（Stop Function）、保温機能（Heat Sustainment Function） P13
　パワー機能（Power Function） P13
7-3. 便利な機能 P14
　自動湯沸し機能（iQuick Boiling Function） P14
8. タイマーと安全機能 P15
　自動電源オフタイマー（Timer function）、安全オフ機能（Safety shut off） P15
　余熱表示（Residual Heat Indicator）、小物検知機能（"Small Items" safety） P15
9. 調理の応用例 P16
10. 機器のお手入れ P17
　機器をより長くお使いいただくために、お手入れの方法 P17
11. 故障かな？と思ったら P18
　はじめて電源を入れたときに、ご使用中に、作動音について P18
12. 製品保証とアフターサービス P19
　保証について、修理について、製品仕様 P19

ご注意

機器を設置前には必ず等取扱説明書をお読みになり、安全な設置、ご使用を心がけてください。

機器は常にデザインや機能に改善が加えられているため、予告せず仕様変更される場合もございます。

1. まずは使ってみましょう（詳しい使い方は11ページ以降をお読みください。）



※ 本機に初めて通電した際は、キーロックがロック（ロックランプが点灯）されていますのでロックスイッチ に1秒以上タッチしてロックを解除してください。ロックランプが消灯します。

① クッキングゾーンの中心に鍋を置きます。 （以下、右大クッキングゾーンでの使用例:）

② 電源スイッチ に1秒以上タッチしてください。

③ 10秒以内にクッキングゾーンの選択スイッチ （火力表示部が選択スイッチを兼ねています。）にタッチしてください。

④ スライダースイッチを指の腹でなでるように横にスライドし、火力を”1”から”9”または、”P”（パワー火力）にセットします。
タイマー時間表示部に”－ －”が表示されて加熱を開始します。
→ タイマーのセット方法は15ページを参照してください。

⑤ 選択スイッチにタッチしてから、スライドセンサースイッチで火力を”0”にする。

2. 安全上のご注意

■ 安全にお使いいただくために

● ご使用の前に、必ずこの「安全上のご注意」をよくお読みの上、正しくお使いください。

● ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使い頂き、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。
また注意事項は、危害や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った取扱いをすると生じることが想定される内容を「警告」「注意」の2つに区分しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

⚠ 警告：人が死亡または重傷を負う可能性が想定される場合。
⚠ 注意：人が傷害を負う可能性および物的損害の発生が想定される場合。

（絵表示の例）

⃠ 記号は、禁止の行為であることを告げるものです。
図の中に具体的な注意内容（左図の場合は分解禁止）が描かれています。

● 記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。
図の中に具体的な注意内容（左図の場合は電源プラグをコンセントから抜いてください）が描かれています。

⚠ 警 告

本機はプラグ式です。単相 200V で定格 30A 以上のコンセントを単独で使用してください。
他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。

交流単相 200V 以外では使用しないでください。
火災・感電・故障の原因になります。

アースを確実に取り付けてください。
故障や漏電のときに感電の恐れがあります。アースの取り付けは販売店にご相談ください。

電源コードが破損し交換する場合は、必ず製造業者、もしくはその代理店、または同等の有資格者により行ってください。
コード交換は危険を防止するため、純正品をご使用ください。

揚げ物調理中はそばを離れない

○ 油の量は 500g(0.56L)未満では調理しない。
油の量が少ないと油の温度が上がり過ぎて火災の原因になります。

○ 底が凸凹していたりそりがある鍋を使わない。
温度調節機能が働かなくなり、油温度が上がり過ぎて火災の原因になります。

⚠ 警 告

改造はしないでください。修理技術者以外の人は、絶対に分解したり修理・改造は行わないでください。
発火したり、異常動作してケガをすることがあります。修理はお買い上げの販売店、または当社サービスにご相談ください。

電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張たり、ねじったり、束ねたりしないでください。また重い物を載せたり、挟み込んだり、加工しないでください。
電源コードが破損し火災・感電の原因になります。

使用後は電源スイッチが切れているかを確認してください。
火災の恐れがあります。

本機に水をかけたりしないでください。
ショート・感電の恐れがあります。

本機はビルトイン専用機種ですキッチンへの据え付け・結線は専門技術者以外は絶対に行わないでください。
火災や感電･ケガの恐れがあります。

セラミックプレートは硬質ガラスと同じです。重い物を上に落とさないでください。
万が一セラミックプレートに亀裂が入った場合は電源を切り、使用を中止してください。

カーテン等可燃物の近くで使用しないでください。
火災の恐れがあります。

ヒーターの上に物を置かないでください。
火災の恐れがあります。

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わないでください。
ヤケド・感電・ケガをする恐れがあります。

揚げ物調理中はその場を離れないでください。
火災の恐れがあります。

⚠ 注 意

使用中は換気をしてください。

火気を近づけないでください。
感電・漏電の原因になります。

本機は家庭用です。業務用としての使用はできません。

使用中は、本機から離れないでください。
調理物が発火することがあります。

本機を調理以外の目的に使用しないでください。
暖房や乾燥には使用しないでください。

心臓用ペースメーカーをお使いの方は本機のご使用にあたって医師とよくご相談ください。
本機の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

⚠ 注 意

クッキングゾーンは磁力線が出ているため、磁気に弱いものは近づけないでください。
- ラジオ･テレビなど（雑音の原因）
- キャッシュカード・磁気テープ・自動改札用定期券・携帯電話など（記憶が消える原因）

機械に異常が生じたり、動かなくなった場合は事故防止のため、すぐにブレーカーを落とし、お買い上げの販売店、または当社サービスにかならず点検修理をご依頼ください。

コンロのコネクターが傷んだり、差し込みがゆるいときは使用しないでください。
感電・ショート・発火の原因になります。

クッキングゾーンはすぐに熱くなりますので必ず調理器具を置いてから電源を入れてください。
電気代の無駄や加熱して故障をおこす原因になります。

焦げ付き防止シートやガラスのガードバンはお使いにならないでください。
空焚き防止センサーが正しく働かないことがあり大変危険です。

セラミックプレートは硬質ガラスですが､クッキングゾーンの上で鍋類をすりますと表面に傷が付くことがあります｡(トップの傷付きや破損は製品保証の対象外になります｡)

クッキングゾーンの上では直接調理しないでください。アルミホイルに包んだ食物を直接焼いたり缶詰めのフタを開けずにクッキングゾーン上で熱したりはできません。
発火や異常動作することがあります。

糖分を含んだものや、とけたプラスチックなどがセラミックプレートにこぼれた場合は必ず余熱表示ランプが消え、完全に冷めるまでの間にはぎ取ってください。
完全に冷え切ってしまうとセラミックプレートに亀裂が入る恐れがあります。

揚げ物調理中は、飛び散る油に注意してください。
やけどの原因になります。

セラミックプレート操作部に熱い鍋を載せないでください。
故障の原因になります。

使用中、使用後しばらくはヒーターおよびその付近や鍋、鍋のとっ手などの金属部に触れないでください。
高温ですのでヤケドをすることがあります。

調理器具の底やクッキングゾーン部分がぬれている状態では使用しないでください。
クッキングゾーンを加熱した場合熱湯が飛び散る恐れがあります。

鍋の下に紙､樹脂シート､鉄板などを敷いて調理をしないでください。
鍋からの熱により紙が焦げたり､発火の原因になります。

アルミ容器に入った”インスタント煮込みうどん”やアルミ鍋/フライパンで底にステンレスを貼った”ハリ底”の器具は使用しないでください。
容器が溶ける恐れがあります。

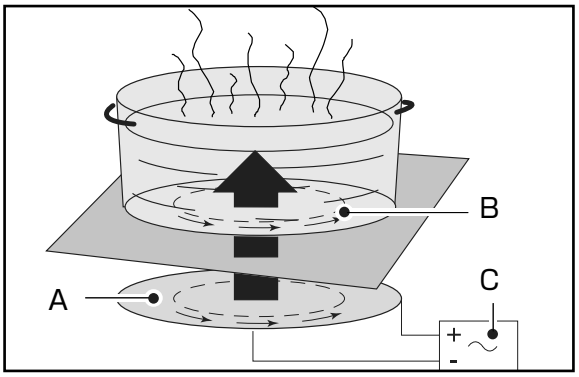
3. 電磁誘導加熱の仕組み、調理機器の大きさに適したクッキングゾーン

この機器は一般家庭調理向けに設計された製品ですので、業務用でのご使用および調理以外の目的には絶対にご使用にならないでください。
また、本機をお子様や操作に適さない方が操作しないようご注意ください。

・ 電磁誘導加熱（IH）の仕組み

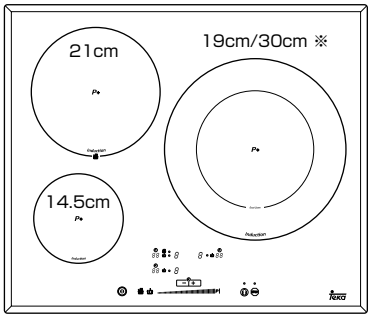
本機は電磁誘導加熱を利用した調理機器です。クッキングゾーンの上に置いた鉄、ステンレスといった磁性体（磁石が着く材質のもの）鍋の底にクッキングゾーンの下に設けた電磁コイルから発生させた高周波磁力線により渦電流を発生させ、鍋材料の電気抵抗によって発生した熱により鍋を直接加熱をする仕組みです。

そのため、鍋底もしくは鍋底の内部に磁性体を使用していない鍋やアルミ・銅の鍋は本機では使用することができません。



A - 電磁コイル
B - うず電流
C - 高周波電流発生装置（インバーター）

・ 調理機器の大きさに適したクッキングゾーン



※ 19cm/30cm調理ゾーンは、置かれた鍋の底の大きさを自動で検知して加熱ゾーンの大きさを自動的に切り替えます。

調理ゾーン	適した鍋のサイズ（鍋の底の直径）
左奥（21cm）	14cm ～ 24cm
左前（14.5cm）	10cm ～18cm
右（19cm / 30cm） ダブルゾーン	10cm ～ 30cm 底の直径がおおよそ23cm以下の鍋は内側のゾーンのみで加熱し、それよりも大きいサイズの鍋は内側と外側のダブルで加熱します。 ※ダブルゾーンに切り替わるサイズは鍋の材質や構造によって異なります。

4. 調理器具に関する重要なお知らせ

■ 使える鍋の材質と形

- 適切な寸法：前ページをご参照ください。
- 適切な材質：鋳鉄、スチール、ホーロー、ステンレス（多層底鍋など）など、基本的には鍋底に磁石が付くもので鍋肌から底面まで同じ材質のもの。
- 適切な形状：調理器具の底はできるだけ厚く、また平らであることが必要です。

i お薦めの鍋

鍋全体の材質が、
・鋳鉄（ル･クルーゼやブリコ、ストウヴなど）、
・ホーロー（富士ホーロー製など）、
・ステンレス（多層底の鍋を含む）、
　フジノス社製（国産）
　ヨシカワ社製（国産）
　ヨシノクラフト社製（国産）など、
・鉄製
の鍋をお使いください。

i 本機に適したステンレス製フライパン

底面は熱伝導のよいアルミニウムを強磁性体のステンレスで包み込んだ三層構造が一般的です。これらは百貨店やショッピングセンターまたは通信販売などで入手できます。

ティファール（T-fal）社製
フュージョンIHステンレス

※ティファールでも”ハリ底”のものがあります。必ず底がオールステンレスのものをお使いください。

フジノス社製（国産）
エレックマスターライト

ヨシカワ社製（国産）
アズクラッド プロマスター

⚠ ご注意

- ホーロー鍋は空だきしたり焦げ付かせないようにしてください。
- 鍋はセラミックプレートに直接載せてお使いください。
  焦げ付き防止シートやガラスのガードバンはお使いにならないでください。
  空焚き防止センサーが正しく働かないことがあり大変危険です。

■ 使えない鍋について

⚠ 下記の材質、形状の鍋は本機ではご使用できません	
■ 材質	• アルミニウム、銅、真ちゅう、ガラス、陶器、磁器
■ 形状	• 鍋底に 2mm 以上の凹凸（そりや脚）があるもの／中華鍋／”はり底”タイプのもの ① ／鍋底の仕上げが鉄溶射タイプのもの ②

① 使えない鍋、”はり底”タイプのもの

本体はアルミニウム合金で底にステンレス板をはめ込んだ形状のもの。
底の大きさやステンレス板の形状によっては使用できるものもありますが火力が10%～30%落ちてしまいます。また耐久的にも高温調理には不向きです。

[重要] 鍋のサイズについて

鍋底の直径がお使いになるクッキングゾーンの直径の65%以上（14.5cmのクッキングゾーンであれば9cm以上、21cmであれば14cm以上）で、120%以内の大きさが必要です。

上記の”はり底”タイプの場合はステンレス部分の直径がさらにもう一回り大きいもの、例えばダブルゾーンのクッキングゾーンの内側のゾーン21cmのクッキングゾーンであればステンレス板の直径が16.5cm以上の鍋しかご使用できません。※

※ クッキングゾーンの上に鍋が載せられると、コンピューターが鍋底の面積と材質をチェックしてクッキングゾーンの面積の65%以下のものは使用できない小さな鍋と判断しエラーを表示します。
「はり底」の場合は磁性体であるステンレス板と非磁性体のアルミ本体との「はり合わせ」のためにステンレス板に多くのアルミ（上写真のような底板の楕円形部分や水玉模様部分）が露出しています。これらの非磁性部の面積はステンレス板の面積の18.5%～24.5%を占めていますので、実質的な磁性体部分の面積は直径から算出した面積よりも小さくなり、例えば、ステンレス板の直径が14cmであったとしても磁性部の面積としては12cm以下の鍋と同等ということになり、21cmの中クッキングゾーンでは使用できません。（14.5cmの小クッキングゾーンでは使用できます）

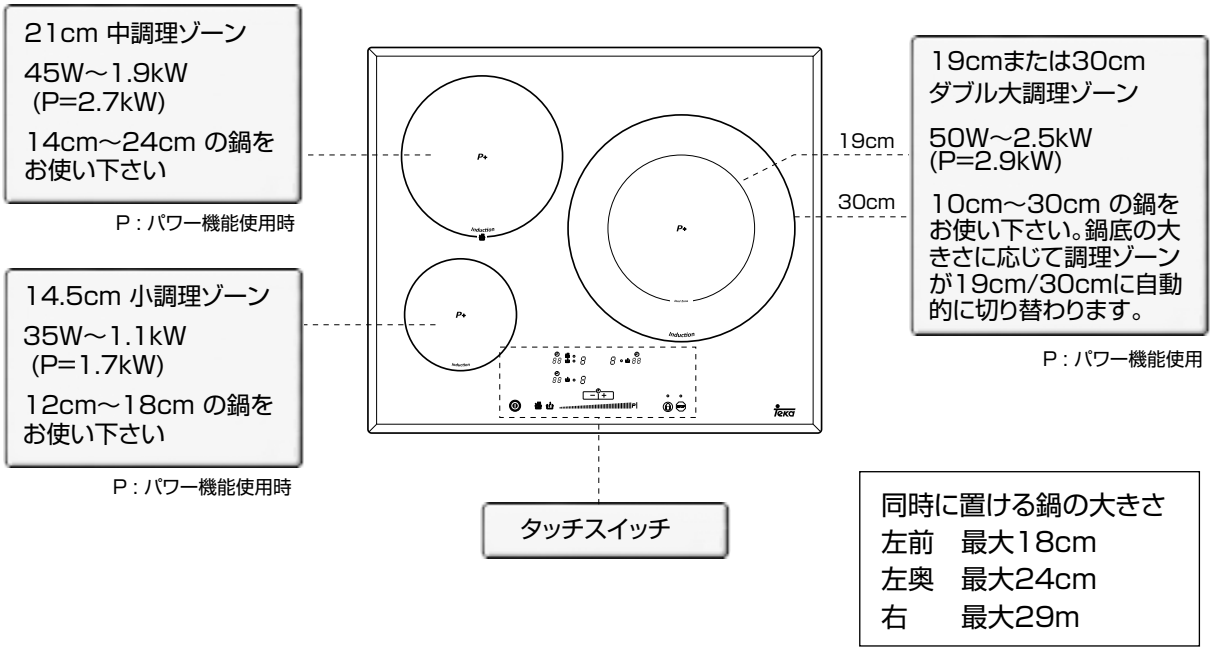
⚠ ご注意
通常、鍋のサイズ表示は鍋の上端の直径を明記するため鍋底の直径に注意してください。

② 使えない鍋、”鉄溶射底”タイプのもの

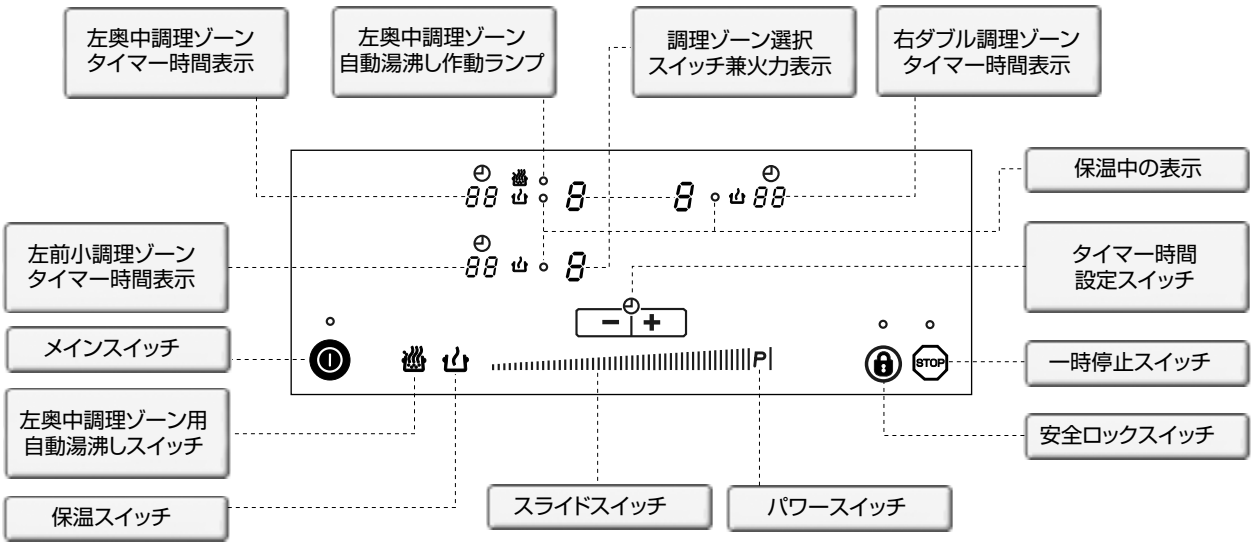
本体はアルミニウム合金で底に鉄粉を溶射固着させたもの。
通常は底が黒く（またはカラー）塗装してあります。磁性が弱い（磁石吸引力が弱い）ため効率が悪く、火力が10%～30%落ち加熱が頻繁に止まったり、エラー表示（使えない鍋であることを知らせる表示）が出ることがあります。

③ コンビニの”鍋焼き（IH対応）”は全てのクッキングゾーンで使えません。

5. 各部の名称とはたらき



タッチスイッチ部(拡大図)



6. 電源の入り切りと火力の調節

■ スイッチを入れる

※ 本機に初めて通電したときや停電の後は、キーロックが入って電源スイッチにタッチしても電源が入らないようになっています。お使いになるためにロックスイッチ ⓐ に1秒以上タッチしてロックを解除してください。ロックランプが消灯し全てのスイッチが使えるようになります。

1. クッキングゾーンに鍋を置き、電源スイッチ ⏻ に1秒以上タッチしてください。
   すべてのクッキングゾーンの火力表示部に 0 が表示されます。

2. 10秒以内にクッキングゾーンの選択スイッチ（火力表示部が選択スイッチを兼ねています。）にタッチしてください。
   火力表示部に小数点（デシマルポイント）が点灯し選択されたことを表します。

3. スライダースイッチを指の腹でなでるように横にスライドし、火力を”1”から”9”または”P”（パワー火力）にセットします。

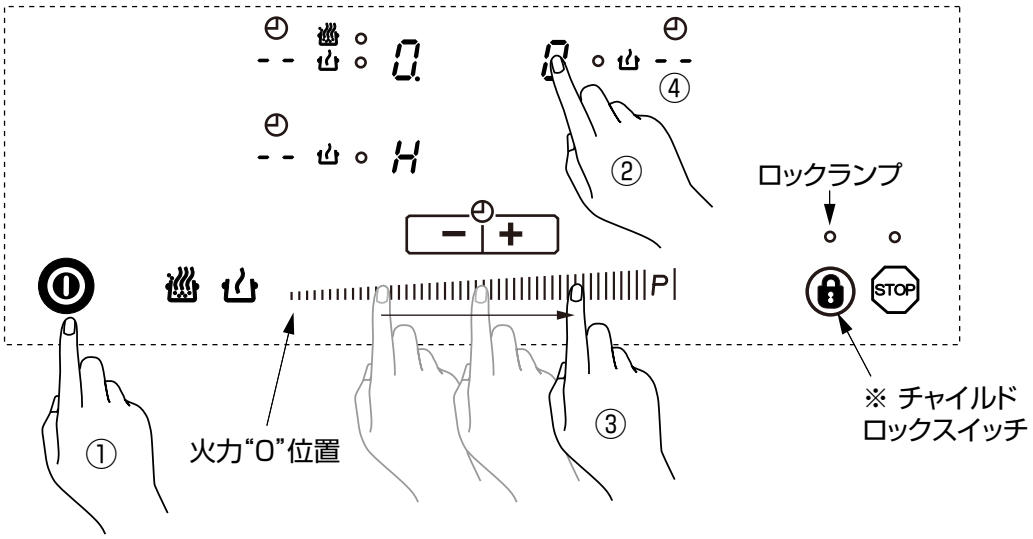
4. タイマー時間表示部に”－ －”が表示されて加熱を開始します。
   → タイマーのセット方法は15ページを参照してください。

※すべてのタッチスイッチはタッチするたびに確認のため”ビープ音”が鳴ります。
※ 電源スイッチを入れてから1分間なにも操作しない場合は自動的に電源スイッチが切れます。

■ スイッチを切る

選択スイッチにタッチしてから、スライドセンサースイッチで火力を”0”にする。
クッキングゾーンの表面が熱い場合は 0 と H（余熱の表示）が交互に表示されます。

または、電源スイッチ ⏻ にタッチする。
この場合はすべてのクッキングゾーンが一斉に“オフ”になり、クッキングゾーンの表面が熱い間は H が点灯します。



7-1. 便利な機能

■ 鍋検知機能（Pan detector）
それぞれのクッキングゾーンには鍋検知機能を備えています。

クッキングゾーンに鍋を置かないでスイッチを入れたときや、本機に適さない鍋（アルミや銅の鍋など）を置いた場合、火力表示部に ⊔ と ⊻ が交互に表示され電源は入りません。

また、調理中にクッキングゾーンから鍋をおろした場合でも、火力表示部に ⊔ が表示され、自動的に通電を停止します。

再度クッキングゾーンに鍋を置いた場合は鍋検知機能が働き、直前にセットした火力で再加熱を開始します。

火力表示部に ⊔ が表示されてから3分後には火力表示部が”0”に変わり、他のクッキングゾーンが未使用の場合はさらに10秒後に“ビープ音”とともに電源が切れます。

ご注意:　鍋をクッキグゾーンからおろした場合は必ず電源スイッチを“オフ”にしてください。

■ チャイルドロック（Block Function）
お手入れなどで誤ってスイッチが入らないよう、電源スイッチ以外のスイッチにタッチしても電源が入らないようにできます。
小さなお子様への安全ロックとしても便利です。

[ロックする]
ロックスイッチ ⓐ に1秒以上タッチしてください。
ロック表示ランプが点灯し、スイッチがロックされます。

[ロックを解除する]
ロックスイッチ ⓐ に1秒以上タッチしてください。
ロックランプが消灯し、全てのスイッチが使えるようになります。

[調理中のスイッチロック]
長時間煮込み料理などのため調理中でもロック機能を使えます。
ただし、一旦ロックしますと火力調整ができなくなりますので十分ご注意ください。
調理中のロックでも電源スイッチで“電源をオフ”にすることができますが、一旦オフにするとロック解除をしないかぎり再度電源スイッチを入れることはできません。

7-2. 便利な機能

■ ストップ機能（Stop Function）
調理中の急な来客などで調理を中断したい場合、タイマーの残り時間と設定した火力設定を記憶させて一時停止できます。

[調理を中断する]
ストップスイッチ STOP に1秒以上タッチします。
すべてのクッキングゾーンの火力表示部に 11 が点滅し、加熱を中断します。

[調理を再開する]
ストップスイッチ STOP に1秒以上タッチします。
タイマーの残り時間と直前に設定した火力で加熱を再開します。

■ 保温機能（Heat Sustainment Function）
鍋内の食材を60℃前後に暖めておくことができます。
すべてのクッキングゾーンで同時に使えます。

通常の火力設定の代わりにスライドスイッチの左横にある保温スイッチ にタッチしてください。
火力表示部が 0 から A に変わり、火力レベル”2”相当で加熱を開始。
保温マークの横に小さなLEDと時間表示部に“––”が点灯します。
火力を”0”にすると機能を停止できます。

■パワー機能（Power Function）
パワー機能は大量のお湯を沸かすのに適しています。
（火力が強すぎますのでフライ料理には使用しないでください。）
この機能は途中で解除しない限り最長で10分間持続し、その後自動的に火力を“9” に一段階下げます。
この機能を始動するには、スライドスイッチの右横の”P”にタッチします。
火力表示部に P が表示されパワー機能が入ったことをあらわします。
解除するには、火力を”1”～”9”の間に設定します。

※ 左と中の2つのクッキングゾーンには一組として一定の電力を分割して供給しています。
パワー機能の動作時には、もう一方のクッキングゾーンのパワーを借りて電力を最大まで上げるため、もう1つのクッキングゾーンを使う場合は火力が自動的に下がります。

- 21cmゾーンで“パワー”を使用中の場合、14.5cmゾーンは火力最大”6”まで使用できます。
- 14.5cmゾーンで“パワー”を使用中の場合、21cmゾーンは火力最大”5”まで使用できます。
- 19cm/30cmゾーンは他のゾーンの火力に関わらずいつでも“パワー機能”が使えます。

7-3. 便利な機能

■ 自動湯沸し機能（iQuick Boiling Function・21cmクッキングゾーンのみ）
パスタ、米、ゆで卵などのゆで料理にはこの機能は便利です。

ご注意:
※ この機能をお使いになるときは鍋底の直径が20cmから22cmのものをお薦めします。
※ ル·クルーゼなどの鋳鉄製鍋やケトル、フライパンはこの機能に適していません。
※ ホーロー鍋、ステンレス鍋など鍋底の薄い鍋ほど沸騰を早く検知できます。
※ 鍋底の厚い鍋は沸騰してから沸騰のお知らせをするまでに少しタイムラグがあります。
※ フタをしないでください。
※ 鍋の容量の50%から80%まで、1リットル以上の通常の温度の水を入れてください。
決して冷水や熱湯、油を使わないでください。
急にあわ立つ突沸現象を起こしたり、油の温度が上がり油に着火することがあります。

1. 左21cmクッキングゾーンに鍋をのせ、メインスイッチに1秒以上タッチした後、選択スイッチにタッチすると"0"に小数点が点灯しますので、電源スイッチの右横にあるクイックボイルスイッチ にタッチしてください。
火力表示が 0 から 9 に変わり火力"9"で加熱を開始、21cmクッキングゾーンにあるクイックボイルのマークの横に小さなLEDが点灯します。
さらに、内部システムが調理のモニターをはじめたことをあらわすため、時間表示部のLEDがアニメーション動作をします。

2. お湯が沸騰したら1回目のビープ音が鳴り、食材を鍋に入れる段階になったことをお知らせます。（22cmの鍋で水1リットルを沸騰させるには、ホーロー鍋や薄底鍋は3分前後、多重底鍋では4分30秒ほどになります。）

3. 30秒後、2回目のビープ音が鳴り、ゆで時間のタイミングを計るためにカウント·アップ·タイマーがスタートします。
食材をまだ鍋に入れていないのであれば、このタイミングで食材を鍋に入れます。

4. さらに20秒経過するとシステムが優しくしっかりとした沸騰を維持するために自動的に火力を"7"（約1500W）に下げます。
これは丁度パスタをゆでる時の、"お湯がフツフツと沸騰して吹きこぼれず、パスタがお湯のなかでゆらゆらと揺れる程度"の火力です。

5. さらに10秒経過すると3回目のビープ音が鳴ります。
その後は"仕上げゆで"のため、自動オフ·タイマーをセットできるようになります。

[タイマーのセット方法]
選択スイッチにタッチ、タイマースイッチ"+"または"−"で時間（分）をセットします。

8. タイマーと安全機能

■ 自動電源オフタイマー（Timer function）
1分から90分の間で自動電源オフタイマーをセットできます。

1. 選択スイッチにタッチして、火力をセットします。
2. 時間表示部に“−−”が点灯しますので時間調節スイッチの”+”と”−”にタッチしてご希望の時間をセットします。※ 長押しすることで時間は早く進みます。
3. 数秒後にカウントダウンを開始し、1分以内になると残りの秒数を表示します。
4. 時間が経過すると“ビープ音”とともに電源が自動的に“オフ”になります。
   “ビープ音”は10秒間鳴り続けますが時間調節スイッチの”+”または”−”スイッチにタッチすることで即時に止めることができます。

※ タイマー作動中でも、時間調節スイッチの”−”スイッチにタッチして時間を”0”にするか、”+”と”−”を2本の指で同時に触れることでリセットできます。

■ 安全オフ機能（Safety shut off）
本機を自動的に停止する機能です。次のような場合に本機の電源は自動的に切れます。
- 本機の電源スイッチにタッチした後、10秒以内に火力設定を行わなかった場合。
- 鍋を空焚きするなどして本機が異常過熱した場合。
- 不適切な調理器具を使用した場合や火力設定をしてからも鍋を置かなかった場合は火力表示が点滅し、3分後にクッキングゾーンが自動的にオフになります。

設定火力	自動電源オフ時間（時間）
0	0
1または2	8
3	5
4または5	4
6	3
7または8	2
9	1
P	10分間、後火力”9”で1時間

- 煮込み料理などで鍋を掛けていることを忘れてしまい、その後一度も温度設定を変更しなかった場合は設定された火力によって左記時間後に自動的に電源が切れます。

■ 余熱表示（Residual Heat Indicator）
クッキングゾーンは調理が終わっても鍋からの熱でしばらく熱くなっています。
クッキングゾーン表面の温度が60℃以上の間は H の表示で警告します。

■ 小物検知機能（”Small Items” safety）
クッキングゾーン上にスプーンなどの小さな金属が置かれたまま、スイッチを入れた場合でも火力表示部に u と u が交互に点滅するだけで作動はしません。
ただし、小さな金属がたくさん置かれている場合は誤って鍋と認識して作動加熱してしまうことがありますのでお気をつけ下さい。

9. 調理の応用例

以下の調理時間は目安です。

調理温度設定	使用目的	時間	ヒント
1	調理済みの料理の保温	必要に応じて	蓋をする。
1～2	オランデーズソース：バター、チョコレート、ゼラチンを溶かす。	5～25分	ときどきかき混ぜる。
2～3	固める：ふわふわのオムレツ、卵焼き	10～40分	蓋をして調理する。
4～5	弱火で米やミルクを使った料理の煮込み、調理済み料理の加熱	25～50分	少なくとも米の2倍の水を加える。牛乳料理は途中でかき混ぜる。
5～6	野菜、魚、肉を蒸す。	20～45分	大さじ数杯分の水分を加える。
6～7	ジャガイモをふかす。	20～60分	じゃがいも750gに対して250cc以上の水を使用する。
7	大量の食品、シチュー、スープを調理する。	60～150分	材料に最大3リットルの水を加える。
7～8	軽い揚げ物：ホタテ貝、子牛肉のコルドンブルー風、カツレツ、リッソール、ソーセージ、レバー、ルー、卵、パンケーキ、ドーナッツ	必要に応じて	途中で裏返す。
8	揚げ物：ハッシュブラウン、サーロインステーキ、ステーキ	5～15分	途中で裏返す。
9	大量の水を沸騰させる：パスタをゆでる、肉を煮込む（グーラッシュ、ポットロースト、フライドポテト）		

P パワー機能は、大量のお湯を沸かすのに適しています。

10. 機器のお手入れ

■ 機器をより長くお使いいただくために

機器のトッププレートは強化セラミックガラスでできておりますが傷や汚れが全くつかないわけではございません。下記の点にご注意いただくことでより長くお使いいただけます。

トッププレートを強い力で叩いたり、鍋やフライパンなどを勢いよく置いたりしないでください。

ヒーティングカバーをトッププレートの上に置くと表面に傷がつくおそれがあります。

鍋底の表面がでこぼこであったり、へこんだりした調理機器をしないでください。

丸めたアルミフォイルでトッププレート上の汚れをこすり落とさないでください。アルミが残った上、溶けて表面を損傷することがあります。

トッププレートの上を”まな板”として使用しないでください。

トッププレート上の汚れをスチームクリーナーを使って落とさないでください。

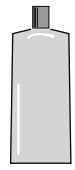
破裂することがありますので、直接缶詰等を乗せて加熱しないでください。

機器を長期にわたってお使いいただくと細かい傷や汚れが残ってしまうことがありますがこれらは機能的に問題はありません。

安全のため機器の真下の引き出しや棚には可燃性の製品を置かないようにしてください、

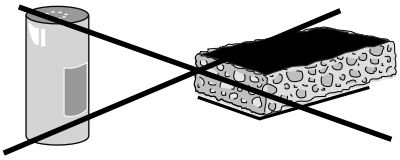
■ お手入れの方法

汚れの度合い	ご使用いただくもの	どのようにお手入れするか
軽い汚れ	スポンジ	汚れを湿らせてスポンジで拭き取る。
焼き付いてしまった食べ物の残り、砂糖、プラスチック等	スポンジやガラス用スクレーパー	汚れをお湯で湿らせてからスポンジで拭き取る。 大きく盛り上がった汚れはガラス用スクレーパーの刃を平行にして削り落とす。（スクレーパーの刃の角で削らないでください。）
吹きこぼれ	薄めたお酢	ぬるま湯で薄めた酢を汚れに染み込ませてから柔らかい布で拭き取ってください。
鍋などの跡	セラミッククリーナー	クリーナーを染み込ませた布で拭いてください。



セラミッククリーナー

柔らかいスポンジ



研磨剤　硬いスポンジや金だわし

11. 故障かな？と思ったら

■ 初めて電源を入れたときに

起こったこと	起こった原因	その対処方法
加熱をしない、 なにも表示しない	コンセントプラグが抜けているか、 専用ブレーカーが下りています	プラグを差しなおしてください ブレーカーを確認してください
エラーメッセージとして “F”＞“4”＞”3” （F43）が表示する	コンセントにきている電源の電圧が 180V以下です	初めてスイッチを入れた際に点灯する場合は電源が100Vの可能性がありますので販売店様に連絡してください。
加熱をせずチャイルドロックのLEDが表示されている	チャイルドロックがかかっています	15ページをご参照いただき、チャイルドロックを解除してください

■ ご使用中に

起こったこと	起こった原因	その対処
エラーメッセージ “F47”,“F21”,“F12”が点灯	タッチスイッチ (TC) とメインコンピューター間の通信エラー	電源ノイズの影響の可能性があります コンセントプラグ（またはブレーカーを10秒間切ってからもう一度入れなおしてスイッチを入れると復帰します
“C81”もしくは”C82”が点灯している	内部装置が異常に過熱しています	鍋に問題がありますので鍋を交換し、電源を切ってしばらく本体を冷やしてから入れてください
火力表示部に“U”が点滅もしくは”C85”が点灯している	本機に適さない調理器具です、または鍋が小さすぎます（12cm未満）	適した調理器具をご使用ください 9ページを参照してください
加熱の間、鍋から”ジー”や”カタカタ”という音がする、鍋が動く	鍋底に水がついています	鍋底とガラストップ表面の水をふきとってください
加熱を停止しても、しばらく機器内部でファンが回る音がする	本機には内部から出た熱を冷やすためスイッチオフ後も冷却のためのファンが作動します	正常です
スイッチを入れた後に正常に表示は出ているが、 加熱が弱く、なかなか温度が上がらない	調理ゾーンの大きさに比べて鍋が小さい。または200V IHクッキングヒーターに適していない鍋の可能性があります	アルミフライパンの底に磁性粉体を溶射した製品の一部で発熱が弱いものが市販されています。本機に適した調理器具をご使用ください

■ いろいろな作動音について

お使いの鍋の種類によっては次のような音がでることがあります。

- ピンというような割れるような音 → 鍋底がサンドイッチ構造（多層鍋/クラッド鍋）の場合。
- ヒューやブーンという音 → 1つまたは複数のクッキングゾーンで、サンドイッチ構造の鍋を使って、高火力で調理を行っている場合。
- カチ、カチという音 → 低い火力に設定した場合で電気的スイッチングが実行されています。

これらの音は正常なものであり、不具合を示すものではありません。

12. 製品保証とアフターサービス

保証書について

保証書は、販売店が所定の事項を記入の上お渡しします。
必ず「据付日、販売店名」等が記入されていることをご確認の上、記載内容をよくお読みになり、大切に保管してください。

● 保証期間は、お引渡し日から1年間です。

修理について

修理サービスを依頼される前に前ページの『故障かな?と思ったら』をお読みになり、もう一度ご確認ください。ご確認になって、なお異常がある場合は決してご自分で修理なさらず、必ず販売店にご連絡ください。

● 保証期間中の修理
保証書の記載内容に基づき、無料で修理いたします。
● 保証期間経過後の修理
修理により製品の機能が維持、回復できる場合には、ご要望により有料で修理いたします。
● 補修用性能部品の最低保有期間は製造打切後5年です。
* 性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

製 品 仕 様

電源　V / Hz		単相200V　50/60Hz(共通)
定格消費電力	最大計	5900 W
	コンロ 左 (21cm)	1900 W / 2700 W ※
	コンロ 中 (14.5cm)	1100 W / 1700 W ※
	コンロ 右 19cm / 30cm	2200 W / 2900 W ※ 鍋底サイズを検知して自動切り替り
設置方法		ドロップイン専用
接続方法		コンセント接続 30A
電源コード		0.8 m
外形寸法(W x D x H)		600 x 510 x 56 (mm)
開口寸法(W x D x R)		560 +2 x 490 +2　R3 - R10 (mm)
質　量		10.7 kg

※ パワー運転モード時

愛情点検

長年ご使用のクッカーの点検を！

ご使用の際、
このようなことはありませんか

- スイッチを入れてもときどき運転しない時がある
- 本体が変形していたり、異常に熱い
- セラミックプレートが破損した
- こげくさい臭いがする
- さわるとピリピリ電気を感じる
- その他の異常や故障がある

▼

● 使用を中止してください ●

このような場合は事故防止のためスイッチを切り、コンセントからプラグを抜いて、必ずお買い求めの販売店に点検･修理をご相談ください。
絶対にご自分で修理をなさらないでください。

製造元

TEKA Industrial, S.A.
テカ　インダストリー

Cajo, 17, 39011 Santander
Cantabria Spain
☎ +34 942 35 50 60
FAX 34 942 33 69 77

輸入・販売元

メジャー・アプライアンス株式会社
〒470-1121 愛知県豊明市西川町島原14-7
☎ 0562-93-1878　FAX 0562-92-9746

Major Appliance, inc
14-4, Shimabara, Nishigawa-cho,
Toyoake-shi, Aichi, 470-1121, Japan

Ⓒ Major Appliance, inc.（メジャー･アプライアンス株式会社）